

Moja čokoladna torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 2 kašike brašna
- 4 kašike kakoa
- 1/2 praška za pecivo
- mleko za prelivanje kore
- 400 ml slatke pavlake
- 200 g **Menaž čokolade**
- 200 g mlečne čokolade
- 3 šlaga
- 2 kašike šećera u prahu
- kisela voda za mucenje šlaga

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca sa šećerom u cvrst šam. Dodati žumanca, jedno po jedno i lagano umutiti. Dodati brašno, prašak za pecivo i kakao i spatulom lagano umešati. Koru izliti u kalup obložen papirom za pečenje prečnika 26-28cm. Pecite na 180 stepeni C oko 10-15 minuta. Pecenu koru prelite sa malo hladnog mleka. Ostaviti koru da se ohladi. Za fil I otopiti na pari 200 ml slatke pavlake sa 200 g crne čokolade i ostaviti da se ohladi u potpunosti. Za fil II otopiti na pari 200 ml slatke pavlake sa 200 g mlečne čokolade. Takoe, ostaviti i drugi fil da se ohladi. Kada se filovi ohlade umutite ih mikserom da dobijete lep krem. Filujte koru tamnim kremom, a zatim filom sa mlečnom čokoladom. Odozgo ukrasite šlagom koji umutite sa 2 kašike prah šećera i kiselom vodom.

Savet

Ja sam koristila Meggle slatku pavlaku, obinu crnu okoladu i Najlepse želje mlenu okoladu. Filove sam hladila u frižideru. Mleko za prelivanje kore dodajte po želji (stavila sam nekoliko kašika). Koru možete pripremati poslednju. Prijatno!